Kruidcake sinaasappel

MET CHOCOLADE FONDANT

Recept

Dawn® bakeplus bakery & food solutions

Een heerlijke kruidige en frisse cake met sinaasappeltjes. De royale witte chocolade topping maakt de cake helemaal af.

CAKE For you

Kruidcake sinaasappel

MET WITTE CHOCOLADE FONDANT

RECEPT VOOR 2 CAKES

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	Gr.
Cakemix KVV (26235)	*1000*
Roomboter	*500*
Heelei	*500*

Vulling	
Koekstof	*200*
Spekkoekkruiden	*30*
Sinaasappelstukjes	*100*
Compound Sinaasappel (27160)	*80*

Afwerking	
Fondant Sublime (28611)	*150*
Chocolade wit	*100*
Water	*25*
Sinaasappelschil (geconfijt)	

WERKWIJZE

Cake: Alle grondstoffen (20°C) tegelijkertijd mengen tot een homogeen beslag, soortelijk gewicht 850 g/liter. Compound vanaf begin meedraaien, stukjes als laatste doordraaien. Boerencakeblik afvullen met 1000-1100 gram. De cake wordt gebakken inschietoven 160°C (rotatie 125-130°C) gedurende 80-90 minuten. Na koelen decoreren.

Coating: Dawn Fondant Sublime en de (imitatie) chocolade separaat van elkaar verwarmen tot 35°C, door elkaar mengen en afslappen met water (niet te veel!) of Compound. Klaar voor gebruik, eventueel bijwarmen. Coating droogt zeer snel, is diepvries ontdooi bestendig, goed snijdbaar en plakt niet. Coating kan opnieuw verwarmd en gebruikt worden.

Afwerking Coating fondant-witte chocolade opbrengen en naar wens decoreren met sinaasappelsnippers.

Cake for you is een concept ontwikkeld door Bakeplus, Dawn & Puratos. Neem voor meer informatie contact op met jouw accountmanager.

www.bakeplus.nl